

## Brouwerij

### BIER EN KARAKTER

Brouwerij Bier & Karakter werd opgestart door Brecht Dumoulin, Chris Callewaert en Cris Bruynooghe. De drie vrienden leerden elkaar kennen tijdens hun studies in Gent. Terwijl ze verder studeerden, toonden ze allemaal dezelfde interesse: een lekker biertje. Sinds 2010 zijn ze beginnen test brouwen en sinds oktober 2012 werd de bvba opgericht onder de naam 'Bier & Karakter'. Ze

kochten brouwketels, lagertanks, een platenkoeler, een graanmolen en een etiketeermachine. Deze staan op de brouwhoeve in Moorslede, waar op de boerderij ook nog gerst en hop wordt geteeld. Ondertussen versterken ook Gert-Jan Hovaere, Linda Cornette en Tjabbe Beauprez het team.

Sinds 2012 brouwt Bier en Karakter volle speciaalbiere die te koop zijn in België, Frankrijk, Luxemburg en Nederland. In België worden de biere verdeeld via alle belangrijke distributiekanaalen.

#### Klets

Klets is hun eerste bier. Hier zijn 2 varianten van op de markt: Klets Blond 8° en Klets Extra Hop 8°



#### Rex Artus

In 2018 kwam Rex Artus onder de vleugels van Bier en Karakter. Rex Artus werd sinds 2014 gebrouwen voor Biernatie in Beselare.

Rex Artus is een goudgele tripel van 8.5° met een volmondige, moutige smaak en een heerlijke hoppige lichtzoete nasmaak met florale en fruitige toetsen die lang blijven nazinderen. De nagisting op de fles levert een elegante smaakevolutie. Rex Artus is een volmondig bier met een veelzijdig karakter: toegankelijk voor vriend en vijand. Het bier wordt geschonken in een veredeld wijnglas die een mooie sprankel brengt.

Rex Artus viel onmiddellijk in de smaak en kreeg zelfs een bronzen medaille op de Australische Internationale Beer Awards. Rex Artus wordt ook reeds geserveerd in verschillende sterrenrestaurants, zoals Boury te Roeselare, The Jane in Antwerpen, Pakhuis in Gent, Volta in Gent en zelfs El Celler de Can Roca in Girona Spanje. Rex Artus heeft nog een variant met een speciale gistsoort, genaamd Rex Artus Grand Prestige.

Rex Artus is een zeer gekend speciaalbier.

#### Sword



"Sword means black, West-Flemish for beginners."

Een collaboration brew van Sword werd gemaakt in California. Medebrouwer Chris Callewaert heeft een jaar aan University of California San Diego gewerkt. San Diego is de thuis van heel veel bekende craftbrewers. Daar heeft hij samen met Viewpoint Brewing Company een variant van Sword gemaakt, die nu eveneens ligt te rijpen op Amerikaanse eikenhouten vaten. Verkrijgbaar in 33cl, 75cl en vat 20L.

Donkere dense stout. Het is een bier van 9° alcohol, zwaar maar nog steeds toegankelijk; volmoutig, gebrouwen met 9 verschillende moutsoorten voor een heerlijk smaak pallet; 2 soorten hop, beide geteeld in Poperinge.

Sword verwijst naar het West-Vlaamse "Zwort", wat zwart betekent, en het wordt ook uitgesproken als het West-Vlaamse "Zwort". Sword is ook letterlijk een zwart bier waar je niet door kunt kijken, maar een heerlijk denses smaakvol bier die 10 jaar kan bewaren en nog beter wordt met de tijd. Sword verwijst ook naar het zwaard in het logo, dewelke een symbool van kracht uitstraalt.



Sword smaakt naar donkere chocolade, mout, karamel, bosvruchten en een beetje koffie. Zijn donkere kleur zorgt er ook voor dat het bier niet oxideert en zeer lang kan bewaren. De 75cl flessen hebben met een wax seal zodat het bier extra lang kan bewaard worden. Een 1000L ligt nu te rijpen in 4 verschillende whiskeyvaten die rechtstreeks uit Schotland komen. Deze whiskeyvaten werden gebruikt gedurende 25 jaar om whiskey in te rijpen.

## XXV

De magnum die we gebruiken hebben is afkomstig uit Poperinge. De chinook, Mosaic en Citra zijn van Amerikaanse origine. Verkrijgbaar in 33cl.



XXV is een blond bier van hoge gisting met hergisting op fles.

Het bier is niet gepasteuriseerd en niet gefilterd. Het bier wordt vooral gekenmerkt door zijn sterk hoppig karakter. Het bier heeft ook een lange bittere afdronk. Het aroma is fruitig, citrus, er is vooral veel pompelmoes aanwezig. Dit door de keuze van late hop en dry hop.

Dit hoppig karakter is afkomstig van onze hoppen: Magnum (bitterhop), Citra (als late hopping) Chinook, Mosaic en als laatste opnieuw de Citra in dry hopping. Het bier heeft een alcoholgehalte van 7%. Door zijn relatief toegankelijk alcoholgehalte, hoge bitterheid en frisheid van de hop is het een ideaal aperitief.

### Waar kopen?

De bieren zijn in België verkrijgbaar via drankenhandels verbonden met Districo (Drinxit), Distribeel (United Drinx), Vanuxem en AB Inbev.

### Zelf een bierdegustatie bijwonen?



Meer info bij Brecht Dumoulin (+32 473 23 00 49)

## Contactinformatie

- [Toerisme Dadizele](#)

't Torreke

Plaats 6  
8890 Dadizele

-  056 50 91 00
-  [toerisme@moorslede.be](mailto:toerisme@moorslede.be)

Openingsuren

Vandaag gesloten

Morgen gesloten

[Alle informatie](#)